7º AÑO FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICA	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LEGISLACIÓN
CARGA HORARIA	3 Horas Semanales 108 Horas Anuales
CAPACIDADES A DESARROLLAR	Finalizado el cursado de la materia los y las estudiantes deberán haber desarrollado las siguientes Capacidades: - Diferenciar entre lo que se debe permitir hacer y no hacer en la industria alimenticia y en general. - Saber aplicar las normas según correspondan. - Diferenciar cada una de las normas para saber aplicarlas en cada caso que lo requiera su tecnicatura. - Cumplir y hacer cumplir con las normas dispuestas según sean nacionales e internacionales.

CONTENIDOS

CODEX Alimentario; Anexo 2 Ley 18284 Código Alimentario Argentino: capítulos horizontales y verticales; resoluciones MERCOSUR y MSyAS; normativa SENASA; normativa SAGPyA, ONCCA, INAL y ANMAT; interpretación y análisis. Seguridad alimentaria: higiene personal, prevención de las intoxicaciones alimentarias, contaminación de los alimentos, equipamiento, establecimientos elaboradores, diez reglas de oro de la OMS y OPS, normativa legal vigente. POES (Procesos Operativos Estandarizados de Saneamiento): Correctas prácticas de saneamiento pre, durante y pos operacionales, Pautas para elaborar POES. Requisitos. Procedimiento de Monitoreo o Control. Acciones Correctivas. Documentación y Registro .Planes de capacitación al personal.

BPM (Buenas Prácticas de Manufactura):

Contaminación por personal. Contaminación por error de manipulación. Contaminación por deficiencia en las instalaciones. Contaminación por materiales en contacto con alimentos

Contaminación por manejo inadecuado de agua y desechos

Marco adecuado de producción

HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control): siete principios y árbol de decisión, gestión de la seguridad del producto, inspecciones y análisis, significado y control de los peligros, seguridad en productos y procesos, plan HACCP, vigilancia de los PCC, registro y análisis de datos, peligros emergentes, necesidades de formación continua.

ORIENTACIONES DIDÁCTICAS

Realización de auditorías internas y externas.
Realización de Informes y evaluaciones de situaciones y ejercitación de como aplicar las normas según correspondan.
Análisis de la finalidad de cada norma a partir de lectura y aplicación de cada una de ellas a la vida cotidiana.
En el marco de las capacidades a desarrollar propuestas, el docente deberá evaluar si el alumno:
-Resuelve situaciones problemáticas
-Adopta una opinión fundada
-Localizar fuentes de información bibliográficas, estadísticas, etc.
-Realizar presentaciones orales y escritas a través de diferentes medios y soportes (Power Point, Prezzi) y escrita (informe, memoria, crónica, ensayo)
-Adopta una posición fundada
-Valora la diversidad, atiende y respeta las posiciones de otros, reconociendo sus argumentos.
-Conoce y comprende las necesidades personales de aprendizaje, formular objetivos de aprendizaje, movilizar de manera sostenida el esfuerzo y los recursos para alcanzar los objetivos y evaluar el progreso hacia las metas propuestas, asumiendo los errores como parte del proceso.
-Demuestra habilidades de relaciones interpersonales y de trabajo en equipo.
-Diferencia entre lo que se debe permitir hacer y no hacer en la industria alimenticia y en general.
-Aplica las normas según correspondan.
-Diferencia cada una de las normas para saber aplicarlas en cada caso que lo requiera su tecnicatura.
-Cumple y hace cumplir con las normas dispuestas según sean nacionales e internacionales.